

# VINIGEL FL

## Flotação de mostos

### CARACTERÍSTICAS

**Vinigel FL** é uma gelatina purificada e muito pouco hidrolizada obtida a partir de substâncias colagénias. **Especificamente recomendada pela sua excelente ação clarificante em processos de clarificação dinâmica por flotação.**

A sua apresentação líquida facilita a utilização. Pelo seu baixo grau de hidrólise não produz sobrecolagem.

### APLICAÇÃO

Clarificação de mostos mediante sistemas de flotação.

### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

**Vinigel FL líquida** respeita a natureza aromática e gustativa de mostos e vinhos.

### COMPOSIÇÃO

Proteína de origem suína. Alto peso molecular.

### DOSES

**Mosto**  
**Preparação sólida** 4 - 20 g/hl  
**Preparação líquida** 40 - 100 ml/hl

*Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.*

### MODO DE UTILIZAÇÃO

#### Preparação sólida:

1. Dissolver a dose de utilização em água quente (40°C) na proporção 1:20.
2. Adicionar a gelatina lentamente, de modo que caia diretamente no remoinho e se vá dissolvendo sem formar grumos.

#### Precauções de trabalho:

Realizar preparações a 2% de gelatina.

Preparar a dissolução de **Vinigel FL** no momento de utilização.

Não utilizar se tiverem passado 24 horas após a sua preparação.

#### Preparação líquida:

1. Pode ser aplicado diretamente sobre o mosto a tratar. Para facilitar a homogeneização recomenda-se diluir o produto em 2-4 vezes o seu volume.
2. Adicionar ao volume total preferencialmente com bomba dosificadora. Assegurar a homogeneização.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

pH (1%)	5-7
Humidade (%)	≤13
Cinzas (%)	≤2
SO <sub>2</sub> (ppm)	< 50
Fe (mg/Kg)	< 50
Pb (mg/Kg)	< 5
Hg (mg/Kg)	< 0,15
As (mg/Kg)	< 1
Cd (mg/Kg)	< 0,5
Microorganismos totais [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>E.coli</i> (ufc/g)	Ausência
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais	Ausência
<b>Preparação líquida</b>	
SO <sub>2</sub> [ppm]	2000-4000
pH	4,5-5,5
Densidade [g/cc]	1,02-1,05
Turbidez [NTU]	<80

### ASPETO FÍSICO

Preparação sólida: Granulado de cor amarelo claro.

Preparação líquida: Líquido transparente ligeiramente viscoso.

### APRESENTAÇÃO

Preparação sólida: Embalagem de 20 kg.

Preparação líquida: Embalagem de 5, 22 e 1000 kg.

### CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco. Uma vez aberto consumir rapidamente.

Preparação líquida: Pelas características intrínsecas do produto pode gelificar a temperatura inferior a 8°C. Aquecer em banho-maria ou colocar em ambiente aquecido até que o líquido recupere o seu estado fluído inicial.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.